



les Prés d'Eugénie



Мишель Герар - человек номер один в мире высокой кухни Франции. Он гений и бог гастрономического искусства, каждое блюдо которого ресторанные критики мира сопоставляют с "высокой модой" кулинарии. Его именной ресторан носит 3*** Michelin с 1977 года. По мнению Великого Мэтра, Высокая кухня, как и высокая мода, - это что-то восхитительное, утончённое. Она требует опыта, мастерства и вдохновения. Кроме того, в ней используются очень редкие и дорогие продукты. Часто её трудно понять, поскольку она требует некоторой привычки и склонности к гурманству. Так же, как и в высокой моде, каждый раз создается что-то ослепительное, неповторимое, праздничное.

Это искусство. Это прежде всего авторская кухня. Высокая кухня потому и стала искусством, что это способ самовыражения мастера. Философия современной высокой кухни, по мнению Господина Герара, заключается в том, что все должно быть простым, но в то же время утончённым. Вслед за тонким вкусом идут форма и цвет, которые крайне важны с эстетической точки зрения. Творение высокой кухни обязательно должно удивить. Ведь гурманы ищут необычных ощущений ...

Сегодня повара осваивают и другие виды искусства, например литературу. Кулинарные книги состоят теперь не только из рецептов, но и из историй кулинаров...

Книги Мишеля Герара:

Издательство Robert Laffont:

- Гастрономическое диетическое Питание □ (La Grande Cuisine Minceur) 1976
- Высокая кухня (La Cuisine Gourmande)1978
- Мои Телевизионные Рецепты (Mes Recettes de la Télévision) 1982



les Prés d'Eugénie

- Чудесная Диетология (Minceur Exquise) 1989 (в сотрудничестве с А. Coumont)

Издательство Albin Michel:

- Гастрономия Юго-Запада Франции (Le Sud-ouest Gourmand de Relais en Châteaux) при сотрудничестве Alain Pujol и Victoire de Montal

Издательство Robert Laffont Fixot Seghers:

- Гастрономическая Кухня для детей 1997 (La Cuisine Gourmande des Juniors)

Издательство Cairn:

- Игра Гуся и Утки 1998 (Le Jeu de l'Oie et du Canard)

Издательство Un:

- Кулинария для жизни (La Cuisine à Vivre) (в соавторстве с Доктором F. SALDMANN)

Друзья о Мишеле Гераре:

Пьер Труагро:

"Для меня лично "Луга императрицы Евгении" воплощают собой настоящее искусство жить по-французски. Как только речь заходит о гостеприимстве, сразу же перед глазами возникает образ четы Гераров. И надо признаться, мне тем более приятно то, что Герары достигли успеха, т.к. именно я когда-то представил их друг другу."

Поль Бокюз:

"Если бы Мишель изобрёл "безумный салат", он был бы обречён на популярность во всём мире! При этом, это вовсе не значит, что Мишель безумен! Ну, всё-таки, может он и безумец, но до чего же артистичный!"

Ален Сандран:

"Молодыми мы были неразлучны: Труагро, Бокюз, Верж, Мишель и я. Это было беззаботное время, каждый день мы придумывали новые и новые рецепты блюд лишь для того, чтобы ими полакомились другие. Да, откровенно говоря, свобода окрыляла и вдохновляла нас!"



les Prés d'Eugénie

БИОГРАФИЯ

Родился 27 марта 1933 года

1947 Получает среднее образование в Лицее им. Корнеля в городе Руан

1950 Ученик-кондитер у Господина Kleber Alix

1957 Шеф-кондитер отеля «Crillon» в Париже

1958 награжден почетным званием «Лучший Кондитер Франции» (награда вручается лично Президентом Франции)

1958 Шеф-кондитер кабаре «Лидо» (Париж)

1965 Открывает собственный ресторан «Le Pot au Feu» в городе Аньер

1970 Присвоение 2 ** Michelin ресторану «Le Pot au Feu»

1974 Начинаются работы по реставрации и благоустройству термального курорта Les Pres d'Eugenie - Луга императрицы Евгении, впоследствии вошедшего в известную сеть бальнеологических курортов Франции «Chaîne Thermale Du Soleil». Этот курорт стал первым, во Франции где разработаны и применяются программы гастрономического диетического питания - Cuisine Minceur Active®. Долгое время курорт являлся первым во Франции по числу приёма иностранных гостей (12%). Ресторан «Луга императрицы Евгении» получает 1* Michelin.

1975 Ресторану «Луга императрицы Евгении», присваивается вторая звезда - 2** Michelin.

1976 Одновременно являясь главой собственной компании Michel Guerard Conseil S.A., Господин Герар становится консультантом международного уровня по производству продуктов питания швейцарской компании Nestle.

1977 Ресторан «Луга императрицы Евгении» награждается третьей звездой – 3*** Michelin

1978 В Париже открывается первая Гастрономическая Лавку Мишеля Герара

1980/84 Компания Michel Guerard Conseil S.A. исполняет функции Советника в области ресторанного и гостиничного бизнеса сети бальнеологических курортов Франции Chaîne Thermale Du Soleil

1983 Мишель и Кристина Герар приобретают Замок Бахен - Chateau de Bachen (Исторический Памятник Франции), а также старинные винные погреба и виноградники в винодельческом регионе Тюрсан, принадлежащем владениям замка.

1987 Мишель Герар основывает совместно с несколькими лучшими поварами Франции Профсоюзную палату французского Кулинарного искусства (CSHCF) и становится её Президентом с 1988 по 1990 годы.

1988 Первый урожай винограда и первое производство собственного белого



les Prés d'Eugénie

сухого вина Тюрсан под двумя различными названиями Барон Бахен (Baron de Bachen) и Шато Бахен (Chateau de Bachen)

1989 Мишель и Кристина Герар проводят реставрационные работы по восстановлению здания монастыря XVIII века на территории бальнеологического курорта Луга императрицы Евгении.

Потребовалось целых пять лет на реставрацию и перепланировку помещений, чтобы монастырь, превращенный в отель Le Couvent Des Herbes - Монастырские стены, приобрел свой современный вид. В отеле всего 8 номеров. Каждый из них носит свое имя и по-своему индивидуален.

1993 Мишель и Кристина Герар проводят реставрационные работы по восстановлению здания постоялого двора и таверны Les Logies de la Ferme aux Grives - Певчий дрозд. Вместо многочисленных комнаток-келий, были созданы всего 4 просторных номера, отвечающих современному пониманию о комфорте. При этом главная идея, философия этого места была оставлена без изменений - традиции прошлого были сохранены до мельчайших деталей. Таверна стала вторым рестораном термального курорта, призванным возродить вкус к истинной местной кулинарии.

1995 Мишель и Кристина Герар создают La Ferme Thermale® d'Eugénie (Термальная Ферма императрицы Евгении). Концепция SPA-центра La Ferme Thermale® d'Eugénie основана на синтезе кельтской, греко-латинской и восточной культур врачевания, применении лекарственных растений и лечебного массажа.